Velouté de petits pois

1mn réalisation – 25mn cuisson – 4 personnes

500gr petits pois surgelés + 20cl lait concentré non sucré
1 tablette Kub Or Maggi + ½ litre eau + poivre + lardons fumés

* Dans le bol, verser petits pois, eau et cube. Régler **25mn varoma vit.4.**
*Ajouter lait et poivre et mixer **1mn turbo.**
*** Compléter repas avec blanc dinde-estragon, une pomme-vapeur et un fruit.

13/04/2003

Velouté de fanes de radis

2 bottes de fanes de radis
1 jaune d'œuf
2 pommes de terre
1 bouquet de cerfeuil
1 filet de jus de citron
12 petites tranches baguette ou ficelle
2 radis entiers pour le décor
75gr de beurre
4 oignons nouveaux
15cl de crème fraîche
poivre
Quelques feuilles cerfeuil ciselé

- ✓ Rincer et essorer les fanes de radis, éplucher et couper en gros dés les pommes de terre, peler les oignons avec leurs tiges vertes.
- ✓ Dans le bol**,** mettre 25gr de beurre, les oignons et donner **4 pulsions turbo** puis programmer **20mn** sur **Varoma à vitesse 1**. Puis, mixer **1mn à vitesse 6 puis 9** et compléter jusqu'à 1 ½ litre d'eau.
- ✓ Ajouter le jaune d'œuf, la crème fraîche et un filet de citron, mixer **20sec à vitesse 4**.
- ✓ Pendant la cuisson, dorer le pain à la poêle dans 50gr de beurre chaud, et les égoutter sur du papier absorbant.
- ✓ Servir chaud, parsemé de cerfeuil ciselé et de rondelles de radis ; accompagné de croûtons.

created by free version of DocuFreezer